

Spekulatius Dessert mit Himbeeren

Für 6 Gläser

Zutaten:

- Spekulatius Kekse
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 100 g Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 350 g Himbeeren

Zubereitung:

- In einer Schüssel die Schlagsahne steif schlagen. Danach Magerquark, Mascarpone, 50 g Zucker und den Vanillezucker mit der Schlagsahne verrühren und kaltstellen
- Die Spekulatius Kekse zerkleinern, sodass sie krümelig werden und anschließend die Masse gleichmäßig auf die sechs Gläser verteilen. Mit einem Löffel oder Stößel die Spekulatius-Schicht platt drücken
- Die Himbeeren in einem Topf aufkochen lassen, den restlichen Zucker von 50g hineingeben, gut vermengen und kurz einkochen lassen
Achtung: Himbeeren auskühlen lassen, bevor sie in die Gläser gefüllt werden
- Die Mascarpone-Quark-Creme in die Gläser geben und die Himbeeren darüber verteilen
- Tipp für die Optik: Einen ganzen Keks oben vorsichtig hineinstecken oder größere Krümel des Spekulatius über die Himbeeren streuseln

